



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А. И. Колесниченко

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО–35 02 10-ПМ.01. РП

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ

Эльяшевич О.В, Пляскина Н.М, Морозова Н.А.
Судьбина Н.А.
2025

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.2/51

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.3/51

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1	Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2	Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3	Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	7
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
2.1	Трудоемкость освоения модуля	7
2.2	Структура профессионального модуля	7
2.3	Содержание профессионального модуля	9
2.4	Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	44
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	48
3.1	Материально-техническое обеспечение	48
3.2	Учебно-методическое обеспечение	48
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..	49
5	СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	51

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.4/51

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.1 Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

ПК 1.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

ПК 1.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

ПК 1.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ПК 1.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения:

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	- планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией; - рассчитывать плановые	- основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов; - прогрессивные технологии и современный контроль производства пищевой продукции	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.5/51

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	<p>показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре - пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов; - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; - выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; - выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; 	<p>из водных биоресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - сущность первичной обработки сырья и технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; - методику технологических расчетов производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования; - режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; - правила маркировки готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов; 	
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях; - оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> - режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - назначения, принципы действия и устройство, правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству пищевой продукции из водных биоресурсов; - требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования; - методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции из водных биоресурсов; 	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выполнение производственных заданий на 	<ul style="list-style-type: none"> - методы, порядок и периодичность производственного 	Организация и ведение

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.6/51

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	<p>всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников; - оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов; - вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов; 	<p>контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании; - систему управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов; 	<p>технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>
ПК 1.4	<ul style="list-style-type: none"> - давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии требованиями нормативных и технических документов; - оформлять документы, подтверждающие качество пищевой продукции из водных биоресурсов; 	<ul style="list-style-type: none"> - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, соленая, маринованная, пряная продукция, пресервы и консервы; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании - 	<p>Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>
ПК 1.5	<ul style="list-style-type: none"> -давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии требованиями нормативных и технических документов; 	<ul style="list-style-type: none"> - причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов. 	<p>Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.7/51

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Вариативная часть не предусмотрена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	234	
Практические занятия	176	176
<i>Курсовая работа (проект)</i>	30	
Практика, в т.ч.:		
учебная		
производственная	432	
Самостоятельная работа	9	
Лабораторное занятие	100	
Консультации	14	
Промежуточная аттестация	26	
Всего	1021	176

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.8/51

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа / Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.5	МДК. 01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	158	76	138	62	-	6/8		
ПК 1.1-1.5	МДК 01.02. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	114	96	114	18	-	-		
ПК 1.1-1.5	МДК 01.03. Технология производства копченой, вяленой, сушеной продукции и пресервов из водных биоресурсов	79	34	64	30	-	3/6		
ПК 1.1-1.5	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	232	70	224	124	30	-		
	Учебная практика		-						
	Производственная практика	432							432
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	1021	276	540	234	30	9/14	-	432

2.3 Содержание профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час												
		Объем образовательной программы в ак. часах	в т. ч. по видам занятий					консультации	Промежуточная аттестация					
Уроки, лекции	лабораторные занятия		практические занятия	Курсовая работа										
3 Семестр														
	МДК. 01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	158	62	28	48		8	6	6					
	Тема 1.1.1 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	102	54		48		4	3	3					
	Раздел 1. Технологические свойства и физико-химическая характеристика сырья водного происхождения	6/6												
1.	Классификация водных биоресурсов. Физические свойства водных биоресурсов, их использование в технологическом процессе производства продукции: расчете емкостей, тары, настройке технологического оборудования	2/02	2/02							Презентаци я по теме	ЭБ,ТЗ,МК, ИЛ	2-3	ИЛ	ПК 1.1
2.	Химический состав водных биоресурсов. Особенности состава и биологической ценности белков, жиров, витаминов, макро- и микроэлементов, их влияние на энергетическую, биологическую и пищевую ценность водных биоресурсов.	2/04	2/04							Презентац ия по теме		2-3	ИЛ	ПК 1.1
3.	Массовый состав водных биоресурсов, понятие о выходе готовой продукции коэффициенте расхода сырья	2/06	2/06							Презентац ия по теме		2-3	ИЛ	ПК 1.1
4.	Практическое занятие № 1 Определение пищевой ценности водных биоресурсов и продуктов, вырабатываемых на их основе, для создания сбалансированных продуктов питания.	2/08	2/08		2/02					Метод. рекомендац ии по выполнени ю ПЗ	отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1- 1.2
5	Практическое занятие № 2 Решение производственных ситуаций по применению физических свойств водных биоресурсов в технологическом процессе производства продукции из них, расчете емкостей, тары, технологического оборудования	2/10			2/04					Метод. рекомендац ии по выполнени ю ПЗ	отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1- 1.2
6	Практическое занятие № 3 Решение производственных ситуаций по разделке сырья, технологические расчеты, расчет необходимого количества рабочей силы и выборразделочного оборудования.	2/12			2/06					Метод. Рекоменда- ции по выполнени ю ПЗ	отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.10/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	Раздел 2 Изменения в тканях рыбы и нерыбном сырье водного происхождения	4/2												
7	Предсмертные изменения в тканях рыбы. Посмертные изменения в тканях водных биоресурсов, их влияние на качество сырья и технологические свойства, возможность переработки в пищевые, кормовые или технические продукты.	2/14	2/10						Презентация по теме		2-3	ИЛ ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5		
8.	Понятие о показателях качества и безопасности водных биоресурсов, требования нормативных и технических документов. Пороки рыбы-сырца.	2/16	2/12						Нормативная и техническая документация на водные биоресурсы		2-3	ИЛ ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5		
9	Практическое занятие № 4 Ознакомление с нормативными документами на водные биоресурсы - сырец. Маркирование тары. Разбор и решение производственной ситуации.	2/18		2/08							2-3	Т, ТЗ, МК ПК 1.1		
	Раздел 3 Заготовка, транспортирование, хранение и первичная обработка рыбы и морепродуктов.	6/4												
10.	Порядок приема и хранение водных биоресурсов на рыбообрабатывающих предприятиях и судах	2/20	2/14									ПК 1.1 ПК 1.3		
11.	Сортирование и разделка водных биоресурсов, цель проведения операции, виды и способы, требования нормативных и технических документов	2/22	2/16											
12, 13.	Практическое занятие (Лабораторная работа) № 5 Виды и способы разделки рыбы. Определение массового состава рыбы..	4/26		4/12							2-3	Т, ТЗ, МК ПК 1,1		
14	Требования нормативной и технической документации к воде, вспомогательным материалам и таре, используемой при	2/28	2/16						Нормативная и		2-3	ИЛ ПК 1.1		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.11/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	заготовке, хранении водных биоресурсов, а также изготовлении пищевой продукции из водных биоресурсов								техническая документация					
	Раздел 4. Теоретические основы консервирования сырья водного происхождения	4/-												
15.	Цели и задачи консервирования сырья водного происхождения. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные.	2/30	2/18									ПК 1.1		
16.	Сущность способов консервирования: охлаждения, подмораживания, замораживания, посола, сушки, маринования, стерилизации, пастеризации, вяления, копчения.	2/32	2/20									ПК 1.1		
	Раздел 5. Производство охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	6/8												
17.	Значение холода в рыбообработывающей промышленности. Непрерывная холодильная цепь в производстве и реализации продукции. Охлаждение как способ консервирования. Изменения в сырье при охлаждении. Характеристика охлаждающих сред. Виды льда: естественный, искусственный, антисептический. Льдогенераторы.	2/34	2/22						ТИ №10	2-3	ИЛ	ПК 1.1		
18, 19.	Технология производства охлажденной продукции. Упаковывание, маркирование тары с охлажденной продукцией. Условия и сроки транспортирования и хранения охлажденной продукции. Способы удлинения сроков хранения охлажденной продукции. Пороки охлажденной продукции. Пути повышения качества охлажденной продукции	4/38	4/26						ТИ №10	2-3	ИЛ	ПК 1.1		
20.	Практическое занятие № 6 Ознакомление с нормативными	2/40			2/14				Метод.	Оформить	2-3	Т, ПК 1.1		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.12/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	документами на охлажденную рыбу. Маркирование тары. Разбор и решение производственной ситуации.								рекомендации по выполнению ПЗ	отчет		ТЗ, МК	ПК 1.2 ПК 1.3	
21.	Практическое занятие № 7 Основы технологических расчетов. Технологический расчет производства охлажденной рыбы. Разбор и решение производственной ситуации.	2/42		2/16					Метод. рекомендации по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1	
22.	Практическая работа № 8 Решение задач на расчет потребности холода, льда и тары для охлаждения водных биоресурсов.	2/44		2/18					Метод. рекомендации по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.2	
23.	Практическое занятие № 9 Ознакомление с нормативно-технической документацией на тару, используемую при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов, технологические расчеты	2/46		2/20					Метод. рекомендации по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.3	
	Раздел 6. Основы получения искусственного холода, компрессорные холодильные машины.	2/2												
24.	Способы получения низких температур, область их применения. Принципиальная схема компрессионной холодильной машины. Устройство компрессорной холодильной машины Компрессорные холодильные машины предприятий отрасли. Холодильные агенты и теплоносители.	2/48	2/28						Комплект плакатов, презентация	[3, с.6-8]	2-3	ИЛ	ПК 1.2	
25.	Практическое занятие №10 Изучение устройства компрессорной холодильной машины	2/50		2/22					Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ,	ПК 1.2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.13/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий												
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
													МК		
	Раздел 7. Теоретические основы и способы замораживания	4/-													
26, 27.	Замораживание как способ консервирования..Изменение физических свойства рыбы при замораживании. Классификация способов замораживания по источнику холода. Технология изготовления мороженой рыбы. Дефекты.	4/54	4/32							ТИ №11		2-3	ИЛ	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
	Раздел 8. Холодильные установки	2/2													
28	Способы охлаждения помещений и трюмов рефрижераторных судов Системы предварительного охлаждения. Классификация морозильных аппаратов. Воздушные морозильные аппараты. Плиточные и роторные морозильные аппараты. Аппараты для глазирования блоков мороженой рыбы.	2/56	2/34							Презентация				ПК 1.2	
29	Практическая работа №11 Изучение устройств морозильных аппаратов и расчёт необходимого оборудования	2/58			2/24					Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.2	
	Раздел 9.Промышленные холодильники, рефрижераторные суда, наземный холодильный транспорт	2/4													
30.	Классификация холодильников. Типы и устройство холодильников. Особенности строительных конструкций холодильников. изоляционные материалы и требования, предъявляемые к ним. Пароизоляторы. Классификация рефрижераторных судов. Типы и устройство рефрижераторных судов. Размещение холодильных установок на рефрижераторных судах. Судовые изоляционные конструкции. Наземный холодильный транспорт.	2/60	2/36											ПК 1.2	
31.	Практическое занятие № 12 Расчет производительности и вместимости охлаждаемых помещений.	2/62			2/26					Методическое пособие	отчёт			ПК 1.2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.14/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации								
32.	Практическое занятие №13 Тепловой расчет охлаждаемых помещений.	2/64			2/28							ПК 1.2		
	Раздел 10. Оборудование для погрузо-разгрузочных и транспортных работ	2/4												
33.	Классификация подъемно-транспортного оборудования. Ленточные, винтовые, пластинчатые, роликовые, гравитационные и другие конвейеры. Краны, электротали, элеваторы. Контейнерные и пакетные перевозки. Насосы. Рыбонасосы. Эрлифты. Пневмогидравлические насосные установки. Гидротранспортеры. Пневмотранспорт. Наземный транспорт Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	2/66	2/38						Раздаточный материал по теме	[1, с.120-121]	2-3 ИЛ, ОР	ПК 1.2		
34.	Практическая работа №14 Расчет ленточных транспортеров Расчет ковшового элеватора и шнекового транспортера.	2/68			2/30				Методическое пособие	отчет	2-3 Т, ТЗ, МК	ПК 1.2		
	Раздел 11. Оборудование для мойки и сортирования рыбы.	2/0												
35	Классификация моечных машин для сырья и полуфабрикатов. Машины для тары и инвентаря Классификация. Сортировочные машины.	2/70	2/40						Раздаточный материал по теме Видеоматериалы	[1, с.223-254]	2-3 ИЛ	ПК 1.2		
	Раздел 12. Оборудование для разделки рыбы	2/2												
36.	Классификация оборудования для разделки рыбы по: количеству операций; разному составу рыбы; расположению операционного конвейера; способу транспортирования рыбы; типу настройки рабочих органов; назначению, способу	2/72	2/42						Раздаточный материал по теме.	[1, с.200-223]	2-3 ИЛ, ОР	ПК 1.2		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.15/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	удаления внутренностей; функциональному признаку; видовому составу рыбы. Типы рабочих органов. Однооперационные машины: для срезания плавников, чешуеуъемные, головоотсекающие, порционирующие, шкуроеъемные, фаршевые сепараторы и др. Многооперационные машины для разделки рыбы с механическим, вакуумным, гидравлическим и комбинированным удалением внутренностей. Машины и устройства для разделки на филе, пласт, спинку и др. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации оборудования для разделки.								Видеоматериалы					
37.	Практическая работа № 15 Изучение конструкции работы рыботорделочных машин. Разбор производственных ситуаций и расчет производительности и количества единиц рыботорделочных машин.	2/74		2/32					Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
	Раздел 13. Оборудование для измельчения, перемешивания, протирания, прессования и формования	2/2												
38.	Классификация машин для измельчения, перемешивания, протирания и прессования. Машины для измельчения: волчки, дробилки, мясорубки, куттеры.	2/76	2/44						Раздаточный материал по теме. Видеоматериалы	[2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.2	
	Раздел 14. Производство мороженой рыбы и нерыбных объектов промысла	2/2												
39	Технологические схемы и сущность основных операций технологического процесса производства мороженой рыбы. Сортирование сырья по видам, размерам и качеству. Разделка и мойка сырья. Упаковывание, маркирование тары с мороженой продукцией.	2/78	2/46						Нормативная и техническая документация		2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.16/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	Способы удлинения сроков хранения мороженой рыбы. Глазирование, цели и способы глазирования. Использование специальных защитных покрытий. Нормы по количеству и качеству глазури.								ия на мороженую рыбу					
40.	Практическое занятие № 16 Ознакомление с нормативными документами на мороженую рыбу. Маркирование тары. Разбор и решение производственной ситуации.2	2/80		2/34					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
41, 42.	Практическое занятие №17 Технологический расчёт производства мороженой рыбы. Разбор и решение производственной ситуацию	4/84		4/38					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
	Раздел 15. Производство мороженого филе и фарша	4/8												
44.	Особенности технологии мороженого рыбного филе, сущность основных операций технологического процесса. Требования к качеству сырья для производства мороженого рыбного филе. Особенности разделки и зачистки филе для изготовления филе мороженого на экспорт. Упаковывание, маркирование тары с мороженой продукцией.	2/86	2/48						ТИ № 15, Нормативная и техническая документация на филе		2-3	ИЛ ОР	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
45.	Преимущества переработки рыбы на фарш. Направления использования рыбного фарша Виды мороженого рыбного фарша и их использование. Особенности технологии пищевого мороженого рыбного фарша, сущность основных операций технологического процесса. Упаковывание, маркирование тары с мороженой продукцией.	2/88	2/50								2-3	ИЛ ОР	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
46.	Практическая работа № 18 Ознакомление с НД на мороженое рыбное филе. Маркирование	2/90		2/40					Метод. рекомендац	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ,	ПК 1.1 ПК 1.2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.17/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	<i>тары. Разбор и решение производственной ситуации.</i>								<i>ии по выполнению ПЗ</i>			МК	ПК 1.3	
47.	<i>Практическое занятие № 19 Технологические расчеты производства мороженого рыбного филе. Разбор и решение производственной ситуации</i>	4/94		4/44					<i>Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ</i>	<i>Оформить отчет</i>	2-3	Т, ТЗ, МК		
48.	<i>Практическое занятие №20 Ознакомление с нормативными документами на фарш рыбный мороженый. Маркирование тары. Разбор и решение производственной ситуации</i>	2/96		2/46					<i>Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ</i>	<i>Оформить отчет</i>	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
49.	<i>Практическое занятие № 21 Оформление удостоверения качества на готовую мороженую и охлажденную продукцию. Разбор и решение производственной ситуации.</i>	2/98		2/48					<i>Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ</i>	<i>Оформить отчет</i>	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
	Раздел 16. Хранение и транспортирование мороженой продукции	2/4												
50.	<i>Режим хранения, контроль и регулирование. Сроки хранения мороженой продукции. Мероприятия по удлинению сроков хранения. Пороки мороженой продукции, причины их возникновения, способы предупреждения. Документы, оформляемые на отгрузку готовой охлажденной и мороженой продукции Требования к санитарному состоянию камер хранения и рефрижераторных трюмов</i>	2/100	2/52						ТИ №109		2-3	ИЛ ОР	ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5	
	Раздел 17. Размораживание	2/-									2-3			
51.	<i>Цель размораживания. Физико-химические изменения в рыбе</i>	2/102	2/54						ТИ №11 ,			ИЛ,	ПК 1.1	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.18/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых формируются которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	<i>при размораживании. Технологические требования к режимам размораживания. Факторы, влияющие на скорость, продолжительность, размораживания и качество размороженной продукции. Классификация способов размораживания. Особенности размораживания рыбного филе, фарша и морепродуктов Дефекты продукции, возникающие при несоблюдении условий размораживания мороженой продукции. Причины появления дефектов, возможность устранения, меры предупреждения</i>									ТИ №15		ОР		
	Самостоятельная работа №1 Оборудование для размораживания сырья из водных биоресурсов								3					
	<i>Классификация дефростеров по: виду обрабатываемого сырья; принципу действия; способу нагрева; виду размораживающей среды; виду контакта с размораживающей средой; характеру циркуляции размораживающей среды; конструктивному признаку; способу механизации; виду загрузки; виду транспортных средств перемещения размораживаемого продукта. Воздушные, погружные и оросительные дефростеры. Понятие о паровакуумных, микроволновых и электротермических дефростерах..</i>								3/ 03	презентация	конспект	2-3	ИЛ ПК 1.2	
	Семестр 3													
	Тема 1.1.2 Контроль производства охлажденной и мороженой продукции. Методы контроля. Правила приёмки и отбора роб.	36	8	28	-	-	4	3	3					
1.	<i>Основные понятия и термины, определяющие качество продукции. Свойства продукции. Показатели качества</i>	2/02	2/02							Комплект нормативн	Конспект [4], [5]	2-3	ИЛ, ОР ПК 1.3 ПК 1.4	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.19/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	<p>продукции (единичные, комплексные, базовые). Роль стандартизации и сертификации продукции в управлении качеством производства и продукции. Стандарты (ГОСТ, ГОСТ Р, СТО), технические условия (ТУ) на рыбную продукцию, технологические инструкции (ТИ)</p> <p>Цели и задачи контроля. Виды контроля. Принципы организации контроля технологических процессов на качество продукции, эффективность производства.</p> <p>Структура контрольных органов, их функции. Лаборатория рыбообработывающего предприятия (судна). Структура, цели и задачи, права и обязанности заведующего лабораторией, химика. Оформление документов на готовую продукцию. Отчетность лаборатории</p>								ых документов (НД)			ПК 1.5		
2.	<p>Классификация методов контроля. Органолептический метод. Значение органолептического метода контроля качества сырья, материалов и продукции. Дегустация (виды, правила, организация проведения). Техника определения внешнего вида, вкуса, запаха и консистенция продукта.</p> <p>Физический метод. Значение физического метода оценки качества сырья, материалов и продукции. Определение размерно-массовых характеристик и физических свойств рыбы, режимов технологических процессов. Приборы для контроля технологических процессов: показывающие, регистрирующие, сигнализирующие, регулирующие.</p> <p>Химический метод. Значение химического метода для исследования химического состава и оценки качества рыбы-сырца, готовой продукции и материалов. Преимущества и недостатки метода.</p> <p>Микробиологический метод. Виды микробиологического контроля. Значение микробиологического метода для</p>	2/04	2/04						НД	Конспект [4], [5] Повторить гравиметрический	2-3	ИЛ, ОР ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.20/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	контроля санитарного режима производства и личной гигиены работников.													
3.	Организация и внедрение системы собственного контроля на предприятиях и судах, выпускающих рыбную продукцию на экспорт, на основе принципов ХАССП. Установление фактора риска, критических контрольных точек, предупредительных мер	2/06	2/06						ГОСТ Р ИСО 22000-2007	Конспект [4], [5]	2-3	ИЛ, ОР		
4.	Приемка продукции и методы отбора проб. Основные понятия: партия продукции, точечная, объединенная и средняя проба. Организация приемки по количеству и качеству. Методы определения органолептических и физических показателей. Методы органолептической оценки качества рыбы-сырца, охлажденной и мороженой рыбы, филе, фарша, мороженой продукции из водных беспозвоночных. Структурные схемы органолептической оценки внешнего вида, запаха, консистенции продукции. Методика разработки схем контроля производства рыбной продукции. Периодичность контроля. Схемы контроля производства рыбы-сырца, охлажденной и мороженой рыбы, филе, фарша; обоснование точек, методов средств контроля. Нормативные документы. Классификация методов анализа. Стандартные методы, их значение. Экспресс-методы исследования. Арбитражные определения	2/08	2/08						ГОСТ 31339-2006, ГОСТ 7631-2008, Методическое пособие, НД	Конспект, оформить схему ТХК	2-3	ИЛ, ОР ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5		
5,6	Лабораторная работа № 1 Контроль качества охлажденной и мороженой рыбы (органолептические и физические методы анализа)	4/12		4/04					Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5		
7,8, 9	Лабораторная работа № 2 Контроль качества охлажденной и мороженой рыбы (химические методы анализа)	6/18		6/10					Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, ПК 1.3 ПК 1.4		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.21/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
													МК	ПК 1.5
10, 11	Лабораторная работа № 3 Определение химического состава рыбного сырья	4/24		4/14						Методическое пособие	Оформить отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5
12, 13	Лабораторная работа № 4 Контроль качества мороженого рыбного фарша.	4/28		4/18						Методическое пособие	Оформить отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5
14, 15	Лабораторная работа № 5 Контроль качества питьевой воды	4/30		4/22						Методическое пособие	Оформить отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5
16-18	Лабораторная работа № 6 Анализ сточных промышленных вод	6/36		6/28						Методическое пособие	Оформить отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5
	Семестр 4													
	МДК 01.02. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	114	18	28	68	-	-	-	-	-				
	Тема 1.2.1. Технология производства соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов из водных биоресурсов	82	14	-	68	-	-	-	-	-				
	Раздел 1.Теоретические основы просаливания и созревания соленой продукции из водных биоресурсов	2/4												
1.	Современное состояние и значение производства соленой продукции из водных биоресурсов, ассортимент, классификация. Тузлуки, их виды, свойства, требования к качеству. Способы приготовления, оборудование, применяемое для изготовления и очистки тузлуков. Классификация и характеристика способов посола в зависимости от способа введения соли, используемой посольной емкости и техники посола, температурного режима, концентрации соли в	2/02	2/02							Нормативная документация на соленую продукцию, ТИ № 21		2-3	ЭБ, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.3

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.22/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	<i>тузлуке, законченности процесса, веществ, применяемых при посоле. Преимущества и недостатки способов, влияние на продолжительность, качество, выход готовой продукции. Физико-химические, биохимические процессы, протекающие во время посола и созревания водных биоресурсов. Факторы, влияющие на выход и качество соленой продукции</i>													
2.	<i>Практическая работа №1 Решение задач на расчет концентрации, плотности тузлука, потребности воды и соли для его приготовления</i>	2/04		2/02					Метод. рекомендац ии по выполнени ю ПЗ	Оформить отчет		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3		
	Раздел 2. Оборудование для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов													
3.	<i>Классификация рыбосолевого оборудования по: принципу действия; способу посола; виду контакта с посолочным материалом; конструктивному признаку; степени механизации. Посольные ванны. Посольная машина. Механизированная ванна вкусового посола рыбы, рыбосолевого агрегат и др. Машина для посола икры. Аппараты для инъекционного посола. Назначение, устройство, работа, краткая техническая характеристика рыбосолевого оборудования.</i>	2/06	2/04						Справочник по оборудован ию	конспект	2-3	ИЛ ПК 1.2		
4.	<i>Практическая работа № 2 Изучение устройства и работы машин для посола рыбы, аппарата для инъекционного посола рыбы, машины для посола икры, укупорочное оборудование</i>	2/10		4/08					Метод. рекомендац ии по выполнени ю ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК ПК 1.2		
	Раздел 3. Производство и хранение соленой продукции из водных биоресурсов													

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.23/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
5.	<i>Технологические схемы и сущность основных операций технологического процесса производства соленой рыбы и нерыбных объектов промысла: предварительная подготовка сырья, техника посола, упаковывание и маркирование тары с соленой продукцией, технологические линии. Контроль качества продукции в процессе хранения и перед отгрузкой с предприятия. Пороки соленой рыбы. Вредители соленых рыботоров. Пути повышения качества и расширения ассортимента соленой продукции.</i>	2/12	2/06						ТИ № 21-55, ТИ №109		2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5	
6.	<i>Практическое занятие №3 Ознакомление с нормативными документами на соленую рыбу. Маркирование тары. Разбор и решение производственной ситуации.</i>	2/14		2/10					Метод. рекомендац ии по выполнени ю ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
7,8	<i>Практическая работа №4 Технологические расчеты производства соленой рыбы. Разбор и решение производственной ситуации</i>	4/18		4/14					Метод. рекомендац ии по выполнени ю ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
9 10 11.	<i>Практическая работа №5 Посол рыбы. Органолептическая оценка ее качества.</i>	6/24		6/20					Метод. рекомендац ии по выполнени ю ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
	Раздел 4. Производство продукциипряного посола и маринованной из водных биоресурсов	2/12												
12.	<i>Технологические схемы производства. сущность операций технологического процесса производства пряной и маринованной рыбы и нерыбных объектов промысла. Предварительная подготовка сырья, техника обработки,</i>	2/26	2/08						ТИ № 21-55, ТИ №109		2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.24/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	упаковывание, маркирование тары с готовой продукцией, технологические линии. Режимы и сроки хранения и транспортирования пряной и маринованной продукции. Контроль качества продукции, дефекты продукции													
13.	Практическое занятие № 6 Ознакомление с нормативными документами на маринованную рыбу и рыбу пряного посола. Маркирование тары. Разбор и решение производственной ситуации.	2/28		2/22					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
14, 15.	Практическое занятие № 7 Технологические расчеты производства маринованной рыбы и рыбы пряного посола. Разбор производственных ситуаций	4/32		4/26					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	Оформить отчет			ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
16 17 18	Практическое занятие № 8 Пряный посол рыбы. Органолептическая оценка ее качества.	6/38		6/32									ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
	Раздел 5. Производство икорной продукции из водных биоресурсов													
19	Значение и пищевая ценность икорной продукции. Строение и химический состав икринок. Классификация способов консервирования икры и икорной продукции. Требования к качеству поваренной соли и тузлука, применяемым для посола икры. Подготовка соли и тузлука. Консерванты. Назначение и характеристика консервантов, применяемых при производстве икорной продукции; допустимые дозировки. Условия хранения консервантов.	2/40	2/10						Нормативная документация на икру		2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
20.	Практическое занятие № 9 Ознакомление с нормативными документами на икорную	2/42		2/34					Метод. рекомендац	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ,	ПК 1.1 ПК 1.2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.25/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	<i>продукцию. Маркирование тары. Разбор и решение производственной ситуации.</i>								<i>ии по выполнению ПЗ</i>			МК	ПК 1.3	
21.	<i>Практическое занятие № 10 Оформление удостоверения качества на готовую соленую продукцию. Разбор и решение производственной ситуации.</i>	2/44		2/36					<i>Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ</i>	<i>Оформить отчет</i>	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
	Раздел 6. Производство пресервов из водных биоресурсов	4/30												
22.	<i>Значение и классификация пресервов. Виды сырья и материалов, применяемых для производства пресервов, требования к их качеству. Натуральные пряности, их происхождение и характеристика. Отечественные пряно-вкусовые растения. Способы подготовки натуральных пряностей для использования, условия и сроки хранения. Углекилотные экстракты и эфирные масла натуральных пряностей. Пищевые добавки: пищевые красители, структурообразователи (загустители, эмульгаторы, стабилизаторы консистенции и др.), интенсификаторы вкуса, ароматизаторы. Их назначение, характеристика, способы внесения, предельно допустимые дозировки. Консерванты: бензойная кислота, бензойно-кислый натрий, сорбиновая кислота, сорбат калия, сорбат натрия. Цель применения, общие требования, характеристика, способы внесения, предельно-допустимые дозировки. Консерванты, применяемые при производстве пресервов. Виды тары для пресервов. Подготовка материалов.</i>	2/46	2/12						<i>Нормативная документация на пресервы, учебное пособие ОТИ № 2,3</i>		2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	
23.	Основные процессы пресервного производства (Прием,	2/48	2/14						<i>ОТИ № 1,</i>		2-3	ИЛ,	ПК 1.1	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.26/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	хранение, размораживание, мойка, сортирование сырья, разделка и мойка сырья, посол сырья, при изготовлении пресервов, Порционирование и фасование сырья в потребительскую тару при изготовлении пресервов, Герметизация наполненной потребительской тары, маркирование крышки при изготовлении пресервов, сущность и назначение операции, способы проведения. Мойка и протирка банок с пресервами, маркирование потребительской тары, упаковывание пресервов в транспортную тару, маркирование транспортной тары. Складирование транспортной тары с пресервами, выдержка, хранение и отгрузка пресервов. Сущность и назначение операции, способы проведения.								4,5			ОР	ПК 1.2 ПК 1.3	
24.	Практическое занятие №11 Оформление удостоверения качества на готовую пресервную продукцию. Разбор и решение производственной ситуации.	2/50		2/38					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 1.3	
25, 26.	Практическая работа № 13 Технологический расчет производства рыбных пресервов специального посола, решение производственной ситуации, расчет необходимого количества оборудования.	4/54		4/42					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1,4 ПК 1.5	
27	Практическая работа № 14 Ознакомление с нормативно-технической документацией на рыбные пресервы пряного посола, решение производственной ситуации	2/56		2/44					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ, НД	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
28, 29.	Практическая работа № 15 Технологический расчет производства рыбных пресервов	4/60		4/48					Метод. рекомендац	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ,		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.27/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации								
	пряного посола, решение производственной ситуации, расчет необходимого количества оборудования.								и по выполнению ПЗ			МК		
30.	Практическая работа № 16 Ознакомление с нормативно-технической документацией на пресервы из разделанной рыбы в соусах и заливках, решение производственной ситуации.	2/62		2/50					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ, НД	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5	
31, 32	Практическая работа № 17 Технологический расчет производства пресервов из разделанной рыбы в соусах и заливках, решение производственной ситуации, расчет необходимого количества оборудования.	4/66		4/54					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
33 34 35	Практическая работа (Лабораторная работа) №18 Изготовление пресервов специального, пряного посола, и пресервов из разделанной рыбы в различных соусах.	6/72		6/60					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ, НД	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
36.	Практическая работа № 19 Ознакомление с нормативно-технической документацией на пресервы из нерыбных объектов промысла, решение производственной ситуации.	2/74		2/62					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ, НД	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
37, 38	Практическая работа № 20 Технологический расчет производства пресервов из нерыбных объектов промысла, решение производственной ситуации, расчет необходимого количества оборудования.	4/78		4/66					Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
40, 41	Практическая работа № 21 Ознакомление с нормативно-технической документацией на	6/84		2/68					Метод. рекомендац	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ,		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.28/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий												
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	пресервы типа «Пасты», решение производственной ситуации.									и по выполнению ПЗ, НД			МК		
	Тема 1.2.2 Контроль производства и качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов. Методы анализа	4	4	28	-	-	-	-	-						
1	Контроль качества поваренной соли. Разработка схемы входного контроля поваренной соли	2/02	2/02							Методическое пособие НД	Конспект [2], [6] Оформить схему входного контроля	2-3		ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.	
2	Правила приемки и методы отбора проб. Методы органолептической оценки качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов. Методы определения физических показателей. Физико-химические методы анализа. Стандартные и ускоренные методы определения массовой доли хлористого натрия, влаги, жира. Теоретические основы определения буферности как показателя созревания пресервов. Методы определения общей кислотности. Карты контроля технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов. Обоснование точек, методов и средств ко	2/04	2/04							ГОСТ 31339-2006 ГОСТ 7631-2008 ГОСТ 8756.0-70 ГОСТ 7631-2008 ГОСТ 7636-85	[6], Конспект Повторить титриметрические методы анализа	2-3	ТЗ	ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5	
3,4	Лабораторная работа № 1 Контроль качества поваренной соли (органолептические и физические методы анализа)	4/08		4/04						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5	
5,6	Лабораторная работа № 2 Контроль поваренной соли (химические методы анализа)	4/12		4/08						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	ПК 1.3 ПК1.4	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.29/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
7,8	Лабораторная работа № 3 Контроль качества натуральных тузлуков	4/16		4/12						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	ПК 1.5
9, 10	Лабораторная работа № 4 Контроль качества соленой, пряной и маринованной продукции.	4/20		4/16						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	
11, 12	Лабораторная работа № 5 Контроль качества рыбных пресервов (органолептические и физические методы анализа)	4/24		4/20						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	
13, 14	Лабораторная работа № 6 Контроль качества рыбных пресервов (химические методы анализа)	4/28		4/24						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	
15	Лабораторная работа № 7 Анализ качества пищевого антисептика	2/30		2/26						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	
16	Лабораторная работа № 8 Контроль качества уксусной кислоты. Итоговое занятие	2/32		2/28						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	
Семестр 4														
МДК.01.03 Технологии производства копченой, сушеной и вяленой продукции из водных биоресурсов		64	30	16	18	-	6	6	3					
Тема 1.3.1. Производство вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов		14	8	-	6									
1	Сушка и вяление рыбы и морепродуктов как способы консервирования. Значение, современное состояние и перспективы производства сушено-вяленой продукции. Классификация и ассортимент сушеной и вяленой продукции. Классификация способов сушки в зависимости от температуры и условий обработки: холодная и горячая, в естественных и искусственных условиях, сублимационная и в кипящем слое. Основы технологии производства рыбной продукции способом холодной и горячей сушки. Понятие о сушке рыбной продукции в кипящем слое. Режимы и преимущества сублимационной сушки	2/2	2/02							Презентация ТСО, ГОСТ Р 50380, ТР 021 Раздаточный материал	[5], с.479-495 конспект	2		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5
2	Теоретические основы сушки. Динамика сушки. Факторы, влияющие на скорость внешней и внутренней диффузии. Продолжительность сушки рыбной продукции и факторы, от	2/4	2/04							Презентация ТСО, ТР 021	[5], с.501-503 конспект	2		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.30/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	которых она зависит. Режимы сушки для тощих и жирных рыб. Понятие равновесной влажности сушеного продукта. Изменения в тканях рыбы при обезвоживании: гистологические, физические, химические, биохимические. Факторы, влияющие на характер и интенсивность этих изменений. Созревание вяленой рыбной продукции: сущность процесса, биохимические процессы при созревании, факторы, влияющие на созревание. Признаки созревшей рыбы								Раздаточный материал			ПК 1.4 ПК 1.5		
3	Структурные технологические схемы приготовления вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов. Нормативные документы. Виды сырья и виды разделки. Выбор способа посола, режимы. Совмещение размораживания с посолом. Способы нанизывания. Выбор оптимального режима вяления. Признаки окончания процесса	2/06	2/06						ТИ № 87,88,89 Презентация	[5], с.504-510 [6], [7], конспект	2-3			
4	Практическое занятие №1 Ознакомление с нормативными документами на сушеную, вяленую и провесную рыбу. Анализ и решение производственной ситуации	2/08		2/02					Практикум ПЗ, НТД	Оформить отчет	3	ТЗ ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4		
5	Основы технологии приготовления солено-сушеной продукции из мелких рыб. Нормативные документы, структурные схемы. Приготовление вяленых балычных изделий, режимы. Упаковывание сушеной и вяленой продукции, виды тары, подготовка. Маркировка потребительской и транспортной тары, требования. Условия и сроки хранения сушеной, вяленой рыбы и балычных изделий. Пороки и вредители сушеной и вяленой продукции. Устранение и предупреждение пороков продукции. Новые виды продукции	2/10	2/08						ТР ТС 022 ТИ № 109 ГОСТ 14192	[5], с.511-512 конспект	2-3	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5		
6,7	Практическое занятие №2 Технологические расчеты по производству вяленой, сушеной и провесной рыбы. Анализ и решение производственной ситуации	4/14		4/06					Практикум Приказы МРХ 199, № 409	Оформить отчет	3	ТЗ ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.31/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	Тема 1.3.2. Производство копченой продукции из водных биоресурсов	18	6	6	6						2-3			
8.	Копчение как способ консервирования. Значение, современное состояние и перспективы производства копченой продукции. Классификация способов копчения. Виды и ассортимент копченой продукции Дым, способы получения. Виды и химический состав древесины. Физико-химические, бактерицидные, бактериостатические и антиокислительные свойства копильного дыма.	2/16	2/10						Презентация ТСО, ГОСТ Р 50380, ТР 021 Раздаточный материал	[5], с.512-516, с.548-560, [1], [2], конспект	2			
9.	Структурные технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства рыбы горячего копчения. Режимы горячего копчения. Цели быстрого охлаждения после копчения. Признаки завершения процесса копчения Виды тары для упаковывания продукции холодного и горячего копчения, упаковывание. Маркирование потребительской и транспортной тары. Требования нормативных документов. Режимы и сроки хранения и годности копченой продукции	2/18	2/12						Презентация, ТСО, ТИ № 60, 72 ГОСТ 7630 ГОСТ14192 ТР ТС 022	[5], с.580-582 [1], [2], конспект	2			
10.	Практическое занятие №3 Ознакомление с нормативными документами на рыбу горячего и холодного копчения. Анализ и решение производственной ситуации	2/20			2/08				Практикум ПЗ НТД	Оформить отчет	2-3			
11, 12.	Практическое занятие № 4 Технологические расчеты производства копченой рыбы. Анализ и решение производственной ситуации	4/24			4/12				Практикум НТД	Оформить отчет	2			
13.	Бездымное копчение. Состав, свойства и требования к качеству копильных препаратов. Способы обработки продукта копильной жидкостью. Особенности технологии приготовления копчено-провесной продукции из водных биоресурсов. Дефекты копченой продукции: признаки проявления, причины появления, устранение и предупреждение пороков продукции. Новые виды копченой	2/26	2/14						Презентация, ТСО, Нормативные документы, Раздаточный материал	[5], с.582-594 [1], [2], конспект	3	ТЗ		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.32/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	продукции. Пути повышения качества продукции													
14, 15, 16.	Лабораторная работа №1 Приготовление рыбной продукции горячего копчения. Органолептическая оценка качества готовой продукции	6/32	6/06							Практикум ЛР	Оформить отчет	3	Т	
	Тема 1.3.3 Технологическое оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	8	6	-	2	*	*	-	-					
17	Классификация сушильных и копильных установок. Понятие о материальном и тепловом балансе сушильных и копильных установок. Баланс расхода воздуха в сушилках. Установки для сублимационной сушки	2/34	2/16							Презентация, ТСО, Нормативные документы	[4], с. конспект			ПК 1.1 ПК 1.2
18	Дымогенераторы. Устройство и принцип работы основных типов дымогенераторов. Способы получения дыма. Системы подготовки дымовоздушной смеси. Способы очистки отработанного дыма. Типы оборудования по очистке дымовых выбросов	2/36	2/18							Презентация, ТСО, Нормативные документы	[4], с. конспект			ПК 1.1 ПК 1.2
19	Установки для холодного копчения и вяления водных биоресурсов: камерные, туннельные, карусельные и др. Конструктивные узлы, принцип работы вялочных копильных установок. Сравнительные технические характеристики. Установки для бездымного копчения. Правила эксплуатации оборудования. Автоматизированные системы управления процессами сушки и копчения продукции из водных биоресурсов	2/38	2/20							Презентация, ТСО, Нормативные документы Раздаточный материал	[4], с. конспект			ПК 1.1 ПК 1.2
20	Практическое занятие № 5 Расчет производительности копильных установок. Тепловой расчет установок для копчения рыбы	2/40		2/14						Практикум ПЗ	Оформить отчет			ПК 1.1 ПК 1.2
	Тема 1.3.4 Контроль производства и качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	24	10	10	4	-								
21.	Приемка и отбор проб для оценки качества вяленой, копченой,	2/42	2/22							ГОСТ 31339	[11], [9]	2		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.33/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	сушеной рыбы. Методы органолептической оценки качества. Структурные схемы определения внешнего вида, консистенции, запаха, вкуса вяленой, копченой, сушеной рыбы								Презентация ТСО	Конспект			ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5	
22.	Физико-химические методы анализа вяленой, копченой, сушеной рыбы. Подготовка средней пробы к химическим испытаниям. Стандартные и ускоренные методы определения массовой доли влаги, соли и жира	2/44	2/24						ГОСТ 7636-85	[11], [9] Конспект	2			
23	Карты контроля технологических процессов производства копчёной, вяленой и сушёной продукции. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля. Анализ рисков и критические точки контроля (принципы системы ХАССП)	2/46	2/26						Методическое пособие Нормативные документы	[11], [9] Конспект	2-3			
24.	Разработка схем входного и пооперационного контроля, контроля готовой продукции производства вяленой, провесной, копченой, сушеной продукции. Нормативные документы	4/50	4/30						Презентация НТД	Конспект				
25	Практическое занятие № 6 Составление карты входного контроля и контроля качества готовой продукции: копченой, вяленой, провесной, сушеной продукции из водных биоресурсов	2/52			2/16				Методическое пособие Нормативные документы	Оформить таблицы схемы ТХК	2-3			
26.	Практическое занятие № 7 Составление карты контроля технологических процессов производства копченой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов	2/54			2/18						3			
27.	Лабораторная работа №2 Органолептическая оценка качества копченой, вяленой, провесной и сушеной продукции из водных биоресурсов	2/56		2/08					Практикум ЛР	Оформить отчет	3	Т	ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5	
28, 29.	Лабораторная работа №3 Физико-химические методы анализа вяленой, провесной и сушеной продукции из водных биоресурсов	4/60		4/12					Практикум ЛР	Оформить отчет	3	Т		
31.	Лабораторная работа №4 Физико-химические методы	4/64		4/16					Практикум	Оформить	3	Т		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.34/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
32.	анализа продукции холодного и горячего копчения из водных биоресурсов									ЛР	отчет			
	Семестр 4													
	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	36	16	-	20	-								
	Тема 1.4.1. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	36	16	-	20	--	-	-	-					
	Раздел 1 Технологическая сущность основных операций и процессов консервного производства из водных биоресурсов										35			
1	Современное состояние и значение производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Определение понятия «консервы». Принципы консервирования при производстве консервов. Ассортимент и классификация консервов, общая характеристика каждой группы.	2/02	2/02							НТД на консервы, Сборник ТИ по производству	конспект	2-3	ЭБ, ТЗ, МК	ПК 1.1
2	Виды вспомогательного пищевого сырья, используемых при изготовлении консервов из водных биоресурсов. Классификация, состав, свойства, требования к качеству. Ознакомление с нормативно-технической документацией на прием, хранение и предварительную обработку пищевого сырья.	2/04	2/04							ОТИ 2 НТД на вспомогательное пищевое сырьё	конспект	2-3	ЭБ, ТЗ, МК	ПК 1.1
3	Виды тары и тарных материалов, используемых при изготовлении консервов. Классификация, состав, свойства. Понятие физической и учетной банке, коэффициенты пересчета. Ознакомление с нормативно-технической документацией на прием, хранение и предварительную обработку банок для изготовления консервов	2/06	2/06							ОТИ №3 НТД на тару	конспект	2-3	ЭБ, ТЗ, МК	ПК 1.1

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.35/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
4,5	Практическая работа № 1 Ознакомление с нормативно-технической документацией на маркирование потребительской и транспортной тары с консервами из водных биоресурсов, решение производственной ситуации, расчет пищевых и вспомогательных материалов	4/10		4/04									ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4	
6	Основные процессы консервного производства на подготовительном участке (Прием, хранение, размораживание, мойка, сортирование, разделка и мойка сырья при изготовлении консервов, допуски при разделке, посол сырья, предварительная тепловая обработка сырья при изготовлении консервов сущность и назначение операции, способы проведения. Дефекты консервов, возникающие при неправильном проведении процесса.	2/12	2/08						ОТИ №1	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4	
7	Основные процессы консервного производства на фасовочно – закаточном участке (Порционирование, фасование, сырьё в потребительскую тару, эксгаустирование тары, герметизация наполненной потребительской тары, маркирование тары при изготовлении консервов методом выдавливания, мойка наполненной потребительской тары, сущность и назначение операции, способы проведения.	2/14	2/10						ТИ по производству	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4	
8	Основные процессы консервного производства на автоклавном участке (Завершающая тепловая обработка продукта при изготовлении консервов, способы и режимы процесса стерилизации, формула режима стерилизации Влияние различных факторов на термоустойчивость микроорганизмов и выбор способа и режима стерилизации. Понятие о нормативной и фактической летальности режима стерилизации. Построение графиков стерилизации. Основные виды и принцип действия оборудования для стерилизации консервов, охрана труда при эксплуатации.	2/16	2/12						ОТИ № 4	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.36/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	Мойка и сушка консервов после стерилизации, сущность и назначение операции. Сортирование консервов после стерилизации, сущность и назначение операции.													
9, 10	Практическая работа № 2 Оценка режимов стерилизации консервов. Построение графиков режимов стерилизации консервов из водных биоресурсов.	4/20		4/08					Метод. рекомендац ии по выполнени ю П	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1	
11, 12, 13	Практическая работа № 3 Определение нормы закладки рыбы других компонентов, нетто, предельного отклонения от массы нетто в консервах из водных биоресурсов. Разбор производственных ситуаций, связанных с нарушением норм закладки на физическую банку и режимов стерилизации.	6/26		6/14					Метод. рекомендац ии по выполнени ю П	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1	
	Раздел 2 Товарное оформление и хранение консервов	4		2										
14, 15	Основные процессы консервного производства на оформительном участке (Маркирование потребительской тары, упаковывание консервов в транспортную тару, маркирование транспортной тары, складирование транспортной тары с консервами, хранение и отгрузка консервов. Нормативные документы, оформляемые на отгрузку готовой продукции.. Дефекты консервов, возникающие при неправильном проведении процесса. Основные виды и принцип действия используемого оборудования, охрана труда при эксплуатации. Выдержка консервов и сортирование, сущность и назначение операции.	4/30	4/16						НТД на маркирован ие тары	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	
16, 17, 18	Практическая работа № 4 Технологическое нормирование.	6/36		6/20					Метод. рекомендац ии по	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.37/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
										выполнены ПЗ				
	Итог за семестр по теме 1.4.1	36	16	20										
	5 семестр													
	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	66	36	12	18	--	-	-	-					
	Тема 1.4.1. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	40	22	-	18	-	-	--	-					
	Раздел 1. Основные виды и принцип действия оборудования на подготовительном, фасовочно-закаточном, автоклавном, и оформительском участке. Охрана труда при эксплуатации.													
1, 2, 3.	Классификация оборудования дефростер, оборудование для мойки рыбы, разделочные конвейеры, конвейеры для нарезки рыбы. Классификация теплового оборудования: варочные котлы, бланширователи, обжарочные печи, копильные камеры.	6/06	6/06											
4, 5.	Классификация и область применения дозировочно-наполнительных машин. Машины для набивки рыбы в банки. Весоконтрольное оборудование, машины для мойки пустых и наполненных консервных банок, вспомогательное оборудование консервных участков. Машины для заливки в банки соуса и масла. Машины для дозирования соли и специй. Машины для фасования пюреобразных продуктов и гарниров. Классификация закаточных машин. Образование двойного закаточного шва. Контроль качества закаточного шва.	4/10	4/10							<i>справочник и по оборудованию</i>	<i>конспект</i>	2-3	<i>ИЛ, ОР</i> <i>ПК 1.2</i>	
6.	Устройство автоклавов. Способы стерилизации консервов с противодавлением.	2/12	2/12											

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.38/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий												
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа										
7.	Оборудование для приведения продукции в товарный вид.	2/14	2/14												
	Раздел 2. Производство консервов из водных биоресурсов: натуральные, в томатном соусе, в масле и комбинированные.														
8.	Основные виды натуральных и натуральных с добавлением масла рыбных консервов. Технология производства натуральных рыбных консервов	2/16	2/16							НТД	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1	
9.	Практическая работа №5 Составление технологических схем для натуральных и натуральных с добавлением масла рыбных консервов.	2/18			2/02					ТИ по производст ву	отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК		
10.	Основные виды рыбных консервов в томатном соусе. Технология производства рыбных консервов томатном соусе, технологические линии.	2/20	2/18							НТД	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1	
11, 12.	Практическая работа №6 Составление технологических схем для рыбных консервов в томатном соусе.	4/24			4/06					ТИ по производст ву	отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.3	
13.	Основные виды рыбных консервов в масле. Технология производства рыбных консервов в масле, технологические линии.	2/26	2/20							НТД	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1	
14, 15.	Практическая работа №7 Составление технологических схем для рыбных консервов в масле.	4/30			4/10					ТИ по производст ву	отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.3	
16.	Основные виды рыбнорастительных консервов, фаршевых, паштеты.. Технология производства рыбнорастительных консервов, технологические линии.	2/32	2/22							НТД	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1	
17, 18.	Практическая работа №8 Составление технологических схем рыбнорастительных консервов, фаршевых, паштеты.	4/36			4/14					ТИ по производст ву	отчёт	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.3	
19, 20.	Практическая работа (Лабораторная работа) №9 Технология приготовления рыбных консервов.	4/40			4/18					ТИ по производст	отчёт	2-3	Т, ТЗ,	ПК 1.1 ПК 1.3	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.39/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий												
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
										ву			МК	ПК 1.4 ПК 1.5	
	Итого за семестр по теме 1.4.1	40	22		18										
	5 семестр														
		36	14	12	-	-	-	--							
	Раздел 1. Контроль производства стерилизованных консервов														
1.	Приемка и отбор проб консервов для лабораторного анализа	2/02	2/02							ГОСТ 8756.0-70	Конспект	2-3	ТЗ	ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5	
2.	Методы органолептической оценки качества консервов. Структурные схемы определения внешнего вида тары консервов (этикетки, маркировки, герметичности шва, деформации), твердой и жидкой части, запаха, вкуса и консистенции консервов. Определение массы нетто и массовой доли составных частей консервов	2/04	2/04							ГОСТ 26664-85 ГОСТ 8756.18-70 ГОСТ 11771-93 ГОСТ Р 51074-2003	Конспект	2-3	ТЗ		
3.	Химические и физические методы анализа консервов. Метод определения общей кислотности. Метод определения поваренной соли. Метод определения сухих веществ	2/06	2/06							НД на лабораторные методы контроля	Конспект	2-3	ТЗ		
4.	Схемы технологического контроля, обоснование точек, методов и средств контроля, нормативные документы. Периодичность контроля	2/08	2/08							Методическое пособие НД	Конспект	2-3	ТЗ		
5.	Разработка схем пооперационного контроля производства рыбных консервов (натуральных, натуральных с добавлением масла, в масле, в томатном соусе, в желе, фаршевых), рыборастворительных, из нерыбных объектов промысла по участку	2/10	2/10							Методическое пособие	Оформить схему ТХК	2-3	ТЗ		
6.	Контроль качества жести и металлических банок. Разработка схемы входного контроля жести металлических банок	2/12	2/12							Методическое пособие	Оформить схему	2-3	Т		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.40/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
										НД	входного контроля			
7.	Контроль качества растительного масла. Разработка схемы входного контроля растительного масла	2/14	2/14							Методическое пособие НД	Оформить схему входного контроля	2-3	Т	
8,9	Лабораторная работа №1 Контроль качества растительного масла	4/18		4/04						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5
10, 11	Лабораторная работа № 2 Контроль качества томатной пасты	4/22		4/08						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	
12, 13	Лабораторная работа № 3 Контроль качества жести и металлических банок	4/26		4/12						Методическое пособие	Оформить отчет	2-3	Т	
	6 семестр													
	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов													
	Тема 1.4.1. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	50	24	-	26									
1,2, 3	Основные понятия и определения в технологическом нормировании, методические основы, основы нормирования при производстве консервов.	6/06	6/06							Учебное пособие	конспект	2-3	ИЛ, ОР	ПК 1.1
4.	Практическая работа № 10 Ознакомление с нормативно-технической документацией на натуральные и натуральные с добавлением масла, решение производственной с рыбные консервы ситуации.	2/08			2/02					Метод. рекомендации по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.1 ПК 1.3
5,6.	Практическая работа №11 Технологический расчет производства натуральных и натуральных с добавлением масла рыбных консервов, решение производственной ситуации, расчет необходимого количества оборудования.	4/12			4/06					Метод. рекомендации по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.41/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
7.	Практическая работа № 12 Ознакомление с нормативно-технической документацией на рыбные консервы в томатном соусе, решение производственной ситуации.	2/14			2/08				Метод. рекомендац и по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
8,9.	Практическая работа № 13 Технологические расчеты производства рыбных консервов в томатном соусе, технологические расчеты по приготовлению томатной заливки, решение производственной ситуации.	4/18			4/12				Метод. рекомендац и по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
10.	Практическая работа № 14 Ознакомление с нормативно-технической документацией на рыбные консервы в масле, решение производственной ситуации.	2/20			2/14				Метод. рекомендац и по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК	ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5	
11, 12.	Практическая работа № 15 Технологический расчет производства рыбных консервов в масле, расчет необходимого количества оборудования.	4/24			4/18				Метод. рекомендац и по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
13.	Практическая работа № 16 Ознакомление с нормативно-технической документацией на рыборастворительные консервы, рыбные консервы паштеты и икра стерилизованная, решение производственной ситуации, оформление документов на отгрузку, технологический расчет производства.	2/26			2/20				Метод. рекомендац и по выполнению ПЗ	Оформить отчет	2-3	Т, ТЗ, МК		
14, 15, 16.	Новые виды продуктов питания, их характеристика. Научные основы производства белковых масс, фарша, гидролизатов, белковых концентратов, изолятов, текстуратов и продуктов на их основе, отвечающих биологическим потребностям человека.	6/32	6/12						Учебное пособие	конспект	2-3	ЭБ, ТЗ, МК	ПК 1.1	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.42/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
	<i>Роль биохимических особенностей сырья, ароматических добавок, пищевых красителей в формировании структурно-механических и органолептических свойств продукта. Разработка новых видов рыбной продукции. Основные этапы разработки</i>													
17, 18, 19.	<i>Практическая работа №17 Создание новых видов рыбных стерилизованных консервов, согласно разработанной документацией.</i>	6/38		6/26						<i>Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ</i>	<i>Оформить отчет</i>	2-3	<i>Т, ТЗ, МК</i>	<i>ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5</i>
20.	<i>Классификация нерыбных объектов промысла (беспозвоночных, водорослей, морских трав и др.), их биологическая характеристика, среда обитания, способ лова</i>	2/40	2/14							Учебное пособие	<i>конспект</i>	2-3	<i>ЭБ, ТЗ, МК</i>	<i>ПК 1.1</i>
21.	<i>Массовый, химический состав нерыбных объектов промысла, их влияние на пищевую ценность и технологические свойства сырья</i>	2/42	2/16							Учебное пособие	<i>конспект</i>	2-3	<i>ЭБ, ТЗ, МК</i>	
22.	<i>Требования к качеству нерыбных объектов промысла как к сырью для изготовления консервов</i>	2/44	2/18							Учебное пособие	<i>конспект</i>	2-3	<i>ЭБ, ТЗ, МК</i>	
23.	<i>Консервы из нерыбных объектов промысла, ассортимент, классификация, технологические схемы.</i>	2/46	2/20							Учебное пособие	<i>конспект</i>	2-3	<i>ЭБ, ТЗ, МК</i>	<i>ПК 1.1</i>
24, 25.	<i>Подготовка к курсовому проектированию</i>	4/50	2/24							Методическое пособие	<i>отчет</i>	2-3	<i>ЭБ, ТЗ, МК</i>	<i>ПК 1.1</i>
	Тема 1.4.2 Технохимический контроль производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов	16	4	12	-	-	-	-	-					

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.43/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий												
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа									
1.	Система контроля ХАССП при производстве рыбных консервов. Разработка схем контроля производства рыбных консервов в соответствии с системой ХАССП	2/02	2/02							Методическое пособие НД	Оформить схему входного контроля	2-3	ТЗ	ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5	
2.	Контроль готовой продукции (стерилизованных консервов в ассортименте)	2/04	2/04							Методическое пособие НД	Оформить схему входного контроля	2-3	ТЗ	ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5	
3,4,5.	Лабораторная работа № 1 Контроль качества рыбных консервов (органолептические и физические методы анализа)	6/10		6/06											
6,7,8.	Лабораторная работа № 1 Контроль качества рыбных консервов (органолептические и физические методы анализа)	6/16		6/12											
.	Курсовое проектирование	30	-	-	-	30	-	-	-						
1.	Выдача задания. Объем и содержание проекта. Введение	2/02				2/02				Методическое пособие НД	отчет	2-3	ТЗ	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК1.4 ПК 1.5	
2.	Характеристика сырья	2/04				2/04				Учебное пособие					
3,4,5.	Технологическая схема производства.	6/10				6/10				ТИ					
6,7,8.	Производственный контроль	6/16				6/16				Учебное пособие					
9-10.	Материальные расчеты.	4/20				4/20				Нормативная документация					
11,12.	Подбор и расчет оборудования, транспортных средств	4/24				4/24				справочник					

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.44/51

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых формируются элементы способствует элемент	
		Объем образовательной программы в ак. часах	в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
13.	Охрана труда и промышленная безопасность на предприятии	2/26				2/26				Учебное пособие				
14.	Охрана окружающей среды	2/28				2/28								
15.	Список используемой литературы и других источников	2/30				2/30				Методичес кое пособие				
	ИТОГО по МДК 01.04													
	Промежуточная аттестация (комплексный экзамен)													
	Итого по профессиональному модулю (без практики)													

2.4 Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Курсовая работа предусматривается и входит в содержание профессионального модуля.

Темы курсовой работы (проекта):

1. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
2. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
3. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства рыбных консервов в масле).

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.45/51

4. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства рыбных консервов в масле).

5.Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства натуральных рыбных консервов).

6. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства натуральных рыбных консервов).

7. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства натуральных рыбных консервов).

8. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства натуральных рыбных консервов).

9.Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла).

10. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла).

11. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла).

12. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла).

13.Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства рыбных консервов в томатном соусе).

14. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства рыбных консервов в томатном соусе).

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.46/51

15. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства рыбных консервов в томатном соусе).

16. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства рыбных консервов в томатном соусе).

17. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства рыбных консервов в желе).

18. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства рыбных консервов в желе).

19. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства рыбных консервов в желе).

20. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства рыбных консервов в желе).

21.Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства рыборастворительных консервов).

22. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства рыборастворительных консервов).

23. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства рыборастворительных консервов).

24. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства рыборастворительных консервов).

25.Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства рыбных консервов паштеты и икра стерилизованная).

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.47/51

26. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства рыбных консервов паштеты и икра стерилизованная).

27. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства рыбных консервов паштеты и икра стерилизованная).

28. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства рыбных консервов паштеты и икра стерилизованная).

29. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства консервов из морской капусты).

30. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства консервов паштеты из морской капусты).

31. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства консервов из морской капусты).

32. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства консервов из морской капусты).

33. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов - подготовительный участок (линия производства консервов «Уха» и «Суп рыбный»).

34. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – фасовочно-закаточный участок (линия производства консервов «Уха» и «Суп рыбный»).

35. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – автоклавный участок (линия производства консервов «Уха» и «Суп рыбный»).

36. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов – оформительный участок (линия производства консервов «Уха» и «Суп рыбный»).

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.48/51

2 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Технологии обработки водных биоресурсов», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

«Площадка по обработке водных биоресурсов» для проведения демонстрационного экзамена, оснащенная согласно инфраструктурному листу по компетенции «Обработка водных биоресурсов» и в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1.Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 232 on-line. 11.

2.Технология рыбы и рыбных продуктов [Текст] : учебник для вузов / С. А. Артюхова, В. В. Баранов, Н. Э. Бражная ; ред. А. М. Ершов. - М. : Колос, 2020

3.Бредихин, С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств [Текст] : учебное пособие для вузов / С.А. Бредихин, И.Н. Ким, Т.И. Ткаченко . - М. : Моркнига, 2023

4. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2024

5. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы : нормативный документ. Т. 1. - Москва : Моркнига, 2022

6.Сборник технологических инструкций по обработке рыбы : нормативный документ. Т. 2. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Моркнига, 2022

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.49/51

7. Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка. Учебное пособие / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 508 on-line.

9. Волченко, В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 148 on-line

10. Яковлев, О. В. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Яковлев, А. А. Яшонков ; сост. А. А. Яшонков. - Керчь : Керченский государственный морской технологический университет, 2024

11. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. А. А. Яшонков. - Керчь : Керченский государственный морской технологический университет, 2024.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
2. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>
3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <https://www.biblioclub.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий и самостоятельных работ.
2. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции (действующие).
3. Нормативные документы, регламентирующие методы лабораторного контроля продукции (действующие)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.50/51

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. 1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора технологической схемы производства охлажденной, мороженой, соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов, рыбных консервов из водных биоресурсов; -правильность составления технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -верность и точность технологических расчетов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -обоснованность определения потребности в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; -правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции; - правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество; - правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических работ; - тестирования; - зачетов по темам и разделам; - экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. <p>Зачеты по производственной практике.</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p> <p><i>оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля смотри в ФОС ПМ.01</i></p>
ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности 	
ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; - правильность выбора схемы контроля производства пищевой рыбной продукции; обоснование точек, методов и средств контроля 	
ПК 1.4.	- верность и точность проведения	

МО-35 02 10- ПМ.01. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.51/51

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; - верность и точность определения органолептических показателей качества рыбных продуктов; - верность и точность определения качества рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции физическими методами; - верность и точность выполнения химических анализов рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по стандартным и экспресс – методикам.	
ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - верность и точность определения пороков (дефектов) рыбной продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению.	

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов» представляет собой компонент образовательной программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии Монтажа, технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования и Обработка водных биоресурсов.

Протокол № 9 от 21.05.2025 г.

Председатель методической комиссии

/ С.Ю Лаптев./